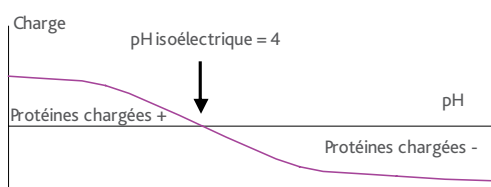


MICROCOL ALPHA

Bentonite sodique naturelle, microgranulée, à fort pouvoir déprotéinisant, destinée à la stabilisation et à la clarification des moûts et des vins sur un large spectre de pH.

SPÉCIFICITÉS

MICROCOL® ALPHA est une argile du groupe des montmorillonites, à structure en feuillets, d'une très grande pureté. En solution dans l'eau, elle donne un gel plus ou moins épais dont les charges de surface sont négatives, ce qui explique la réactivité de la bentonite vis-à-vis des protéines du vin.



Les protéines responsables de l'instabilité des vins présentent des masses moléculaires relativement faibles, comprises entre 15 000 et 35 000 Da, des pHi (*point isoélectrique*) relativement dispersés (de 4 à plus de 7) et un état de glycosylation variable.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

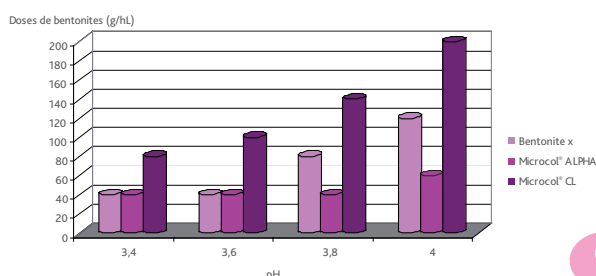
MICROCOL® ALPHA a été spécifiquement sélectionnée pour :

- Son fort pouvoir déprotéinisant vis-à-vis des protéines thermosensibles sur un large spectre de pH.
- Stabilité de la charge dans le temps.
- Son très bon tassement de lies (*pouvoir clarifiant important*).
- Sa capacité à préserver l'intensité aromatique.
- Sa contribution à l'amélioration de la luminosité des vins.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

Déprotéinisation et pH des vins

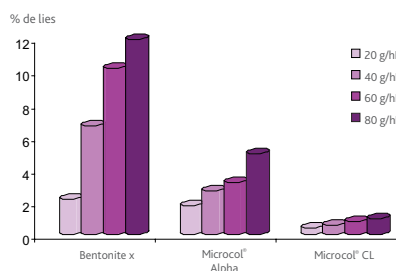
MICROCOL® ALPHA assure une action stabilisante vis-à-vis des protéines même lorsque le pH du vin est élevé.



Pouvoir clarifiant (tassement des lies)

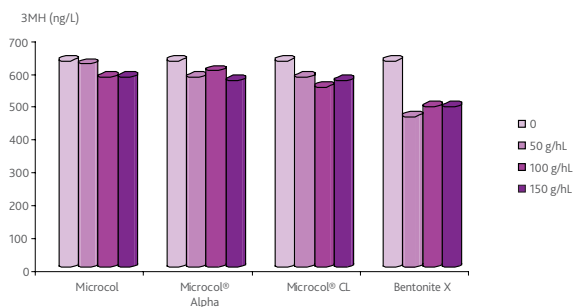
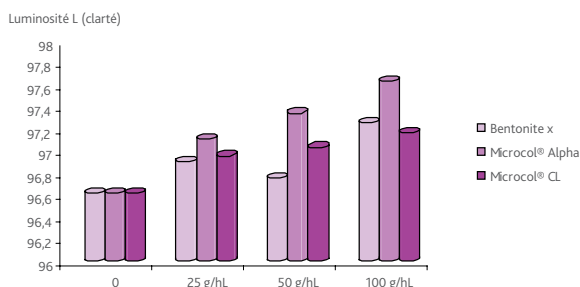
La mesure du pouvoir clarifiant est estimée par le pourcentage de lies formées après collage.

MICROCOL® ALPHA se caractérise par un très fort tassement des lies (optimisation du soutirage, moins de perte en vin).



LAFFORT

L'œnologie par nature



Dans le cas de traitement des vins rosés, **MICROCOL® ALPHA** permet une mise à niveau de la teinte

Protection aromatique

L'incidence de l'addition de bentonite sur les composés aromatiques est parfois significative. **MICROCOL® ALPHA** permet de préserver l'intensité aromatique des vins.

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- 10 à 80 g/hL, selon l'instabilité protéique des vins – se référer aux tests de stabilisation protéique
- Dans le cas des vins rouges jeunes, l'utilisation de **MICROCOL® ALPHA** permet l'élimination de la matière colorante instable (5 à 10 g/hL).

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **MICROCOL® ALPHA** dans environ 10 fois son poids d'eau en maintenant une forte agitation pendant 2 heures. Laisser hydrater 12-24 heures. Agiter énergiquement pour obtenir une préparation homogène avant incorporation dans la cuve au cours d'un brassage d'homogénéisation. L'emploi d'eau chaude (50° C) est recommandé pour optimiser la réhydratation. L'emploi d'un Cénodoseur permet l'injection dans le vin à traiter lors d'un remontage à la pompe.

CONSERVATION

Les emballages doivent être conservés à l'abri de l'humidité, de solvants et de toutes sources d'odeurs étrangères. Les sacs ou poches entamés doivent être immédiatement refermés hermétiquement (leur utilisation rapide est recommandée).

CONDITIONNEMENT

Poches de 1 et 5 kg.
Sac de 25 kg.

